



**PRO ECUADOR**  
Negocios sin fronteras

# Estudio de mercado **CACAO EN GRANO** en Estados Unidos

Ministerio de Producción,  
Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

  
**Gobierno  
del Ecuador**

GUILLERMO LASSO  
  
**Gobierno  
del Ecuador**  
GUILLERMO LASSO  
PRESIDENTE

## CONTENIDO

<b>1.</b>	<b>PRODUCTO Y SUBPARTIDA ARANCELARIA.....</b>	<b>1</b>
1.1	<i>Descripción del producto.....</i>	1
1.2	<i>Subpartida arancelaria.....</i>	1
<b>2.</b>	<b>INFORMACIÓN DE MERCADO.....</b>	<b>2</b>
2.1	<i>Datos de producción.....</i>	2
2.2	<i>Segmento de mercado.....</i>	2
2.3	<i>Tendencias de consumo.....</i>	2
<b>3.</b>	<b>INFORMACIÓN DEL PRODUCTO.....</b>	<b>3</b>
3.1	<i>Diferentes usos del producto.....</i>	3
3.2	<i>Requisitos Generales (calidad).....</i>	3
3.3	<i>Embalaje.....</i>	4
3.4	<i>Etiquetado.....</i>	4
3.5	<i>Certificaciones.....</i>	4
<b>4.</b>	<b>COMERCIO EXTERIOR.....</b>	<b>5</b>
4.1	<i>Principales países importadores de cacao en grano.....</i>	5
4.2	<i>Países proveedores de cacao en grano a Estados Unidos.....</i>	6
4.3	<i>Análisis de Ecuador y sus competidores.....</i>	8
4.4	<i>Análisis logístico de Ecuador y sus competidores.....</i>	10
<b>5.</b>	<b>CANALES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.....</b>	<b>11</b>
<b>6.</b>	<b>ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN COMERCIAL.....</b>	<b>12</b>
6.1	<i>Promoción al consumidor.....</i>	12
6.2	<i>Ferias comerciales y eventos B2B - 2022.....</i>	13
<b>7.</b>	<b>BARRERAS ARANCELARIAS Y NO ARANCELARIAS.....</b>	<b>13</b>
7.1	<i>Barreras arancelarias.....</i>	13
7.2	<i>Barreras no arancelarias.....</i>	14
<b>8.</b>	<b>PRECIOS.....</b>	<b>14</b>
<b>9.</b>	<b>CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>15</b>
9.1	<i>Conclusión.....</i>	15
9.2	<i>Recomendaciones.....</i>	16
<b>10.</b>	<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>17</b>

## **CACAO EN GRANO EN ESTADOS UNIDOS**

### **1. PRODUCTO Y SUBPARTIDA ARANCELARIA**

#### **1.1 Descripción del producto**

El grano del cacao se obtiene del árbol Theobroma Cacao, el cual es nativo de América del Sur y Central, este árbol alcanza una altura promedio de 4 - 8 m. Existe tres principales variedades de cacao: el criollo, forastero, trinitario. Actualmente, el forastero es el que más se cultiva. Por lo cual, el comercio de cacao se divide en ordinario o de bulto, y fino de aroma, generalmente el de bulto es de la variedad forastero, por lo cuál es el que más se comercializa, es más del 80% de mercado mundial.

El fruto de este árbol, tienen aproximadamente de 30 a 40 granos, una vez cosechado el cacao, se extrae los granos que están cubiertos de pulpa para pasar por el proceso de fermentación que dura aproximadamente de 3 - 7 días. Después, cuando el grano ya adquiere un tono café y ya no contiene pulpa, pasa al secado generalmente se hace al aire libre para quitar la humedad restante del grano. Finalmente, el grano puede ser tostado o no, para ser empaquetado y luego ser enviado a su destino. Actualmente, es cultivada principalmente en Costa de Marfil, Ghana y Ecuador, siendo estos países los principales productores mundiales de esta fruta.

Los granos se utilizan principalmente como materia prima, especialmente en la industria de confiterías, ya que es la base para producto derivados como el chocolate. Principalmente en los países desarrollados hay un gran consumo de chocolate, por esta misma razón, existe una fuerte demanda de cacao para su elaboración.

#### **1.2 Subpartida arancelaria**

La subpartida identificada en el sistema armonizado de Estados Unidos de América para cacao en grano es la siguiente:

<b>SUBPARTIDA</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>
1801.00.00	Cocoa beans, whole or broken, raw or roasted

*Fuente: Sistema Armonizado de los Estados Unidos de América, HTSA*

*Elaboración: Oficina Comercial de ProEcuador en Los Ángeles*

## 2. INFORMACIÓN DE MERCADO

### 2.1 Datos de producción

Estados Unidos no es un productor de cacao debido a el tipo de clima que posee. Actualmente el cacao en grano que se importa proviene de países con climas cálidos y húmedos como Costa de Marfil, Ghana y Ecuador.

### 2.2 Segmento de mercado

El comercio del grano cacao en el mercado de Estados Unidos, consta de 3 segmentos:

- **Procesadoras:** Este segmento representa la mayor parte del mercado estadounidense para el comercio de cacao, se encargan principalmente de procesar los granos de cacao en productos semielaborados. Este se concentra principalmente en empresas multinacionales.
- **Importadoras:** es un segmento mediano, afuera de las multinacionales. Distribuyen a varias empresas y de diferente procedencia, aunque pueden especializarse.
- **Fabricantes de chocolates:** son los que ya realizan el producto final a partir de los semielaborados, usualmente ya no compran granos directamente de los países proveedores.

Para mayor detalle, revisar el punto 5 que detalla sobre “canales de distribución y comercialización”.

### 2.3 Tendencias de consumo

- A nivel global, el 80% de cacao se usa en la industria de bebidas y alimentos, mientras, que el 20% en la industria de cosméticos y farmacéutica.
- El grano de cacao es conocido por tener propiedades beneficiosas para el cuerpo y mente, como ayudar a mejorar los niveles de colesterol, mejorar el humor, ayuda a la inflamación, etc. Por este motivo, ha crecido la demanda de chocolate negro con mayor concentración de cacao y de nibs.
- Existe una mayor demanda de cacao orgánico, Estados Unidos tiene un margen de 85.6% de participación en el mercado norteamericano para este producto. Sin embargo, este nicho representa tan solo el 0.5% de la producción total de cacao.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Mercado de Cacao Orgánico, <https://www.futuremarketinsights.com/reports/organic-cocoa-market>

- En Estados Unidos, los compradores de chocolate cada vez toman en cuenta parámetros como el origen, trazabilidad, prácticas sustentables, precios justos a productores, al momento de realizar su compra. De hecho, el 58%, de los consumidores de chocolate premium prefieren el cacao de cierto país o región<sup>2</sup>.
- Se ha visto un crecimiento en el cacao de especialidad, pero esto se debe a un que la cantidad artesanos bean-to-bar se han duplicado en todo el mundo.

### 3. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### 3.1 *Diferentes usos del producto*

A partir del grano de cacao se puede realizar los siguientes semielaborados:

- **Licor o pasta de cacao:** que se obtiene de la molienda de los granos tostados, es el ingrediente principal para la elaboración de chocolate.
- **Manteca de cacao:** se extrae de la pasta de cacao. Es principalmente utilizada en la industria cosmética por sus propiedades humectantes, se usa en cremas hidratantes, labiales, etc.
- **Polvo de cacao:** utilizado para hacer bebidas, o en pastelería.
- **Nibs:** son trozos del grano tostado. Se pueden consumir como snack o se usa para hacer agregarle a bebidas o chocolate.

#### 3.2 *Requisitos Generales (calidad)*

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés)<sup>3</sup> establece para el ingreso de cacao en grano, como otras materias primas, se requiere una inspección al momento de entrar en el puerto con el fin de garantizar que esté libre de pestes y otros agentes de pueda perjudicar el bienestar de los Estados Unidos. Por lo cual, la Oficina de Operaciones de Alimentos Humana y Animal (OHAFO por sus siglas en inglés) establece los siguientes parámetros para que el grano ingrese al país:

1. Los granos de cacao contienen un promedio máximo del 4 por ciento de granos con moho por conteo;
2. Los granos de cacao contienen un promedio máximo del 4 por ciento infestado de insectos o plagas de insectos, por conteo, o

---

<sup>2</sup> Reporte "Getting to know your Chocolate Consumer 2021" por National Confectioner Association (NCA), <https://bit.ly/3HXZmOp>

<sup>3</sup> En la página proporcionada por la USDA, llamada Agricultural Commodity Import Requirements (ACIR) pueden ver los requisitos para importar materia prima, <https://acir.aphis.usda.gov/s/>

3. Los granos de cacao contienen un promedio máximo del 6 por ciento de granos rechazados (moho más frijoles infestados por insectos o dañados por insectos) por conteo.

### **3.3 Embalaje**

No tiene algún tipo de embalaje especial, tradicionalmente los granos son empacados en sacos de yute de 60 a 65 kg, pero también pueden ir como carga suelta. Con respecto a las bolsas de yute, deben cumplir con [IJO STANDARD 98/01](#), que establece que las bolsas de yute utilizadas para ciertos alimentos como cacao no deben contener insaponificables superiores 1250 mg./kg. Más allá, del embalaje es importante que los contenedores estén bien preparados para asegurar la calidad del producto, y que no se deteriore durante el trayecto, se recomienda contenedores ventilados para transportar este producto.

### **3.4 Etiquetado**

Los granos de cacao, si están empaquetados en bolsas pueden contener la siguiente información:

- Información sobre el productor/empaquetador/expedidor
  - Nombre y dirección física (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).
- Naturaleza del producto
  - Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior. (El nombre del producto podrá sustituirse por una fotografía o un dibujo del producto).
  - Variedad
- País de origen del producto

### **3.5 Certificaciones**

Actualmente para el segmento de cacao en grano se ha vuelto más usual las certificaciones. Debido a que los consumidores toman más en consideración certificaciones que garanticen sustentabilidad y precios justos al momento de comprar productos como el chocolate. Por lo cual, hay ciertas certificaciones para estos nichos de mercado.

Para el mercado estadounidense, existe la certificación [Fair Trade USA](#), la cual es líder de certificaciones para productos de comercio justo en Norteamérica. Es una

garantía de condiciones de trabajo seguro, protección del medio ambiente, fondos de desarrollo.

Asimismo, para el nicho de cacao orgánico, otorgan el certificado conocido [USDA ORGANIC](#) a los agricultores o empresas que cumplan con los requisitos establecidos por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés).

También, la certificación [UTZ y Rainforest Alliance](#) se pueden adquirir a la par, debido, a que, forman una alianza desde 2018.

## 4. COMERCIO EXTERIOR

### 4.1 Principales países importadores de cacao en grano

Los principales importadores de cacao en grano de la subpartida 1801.00 durante el 2021 fueron: Países Bajos con el 17.84%, Estados Unidos con el 12.01%, Alemania con el 11.43%, Malasia con el 11.15%, Bélgica con el 9.14%.

Estos 5 países concentraron el 61.56% de participación del total importaciones de cacao en el mundo.

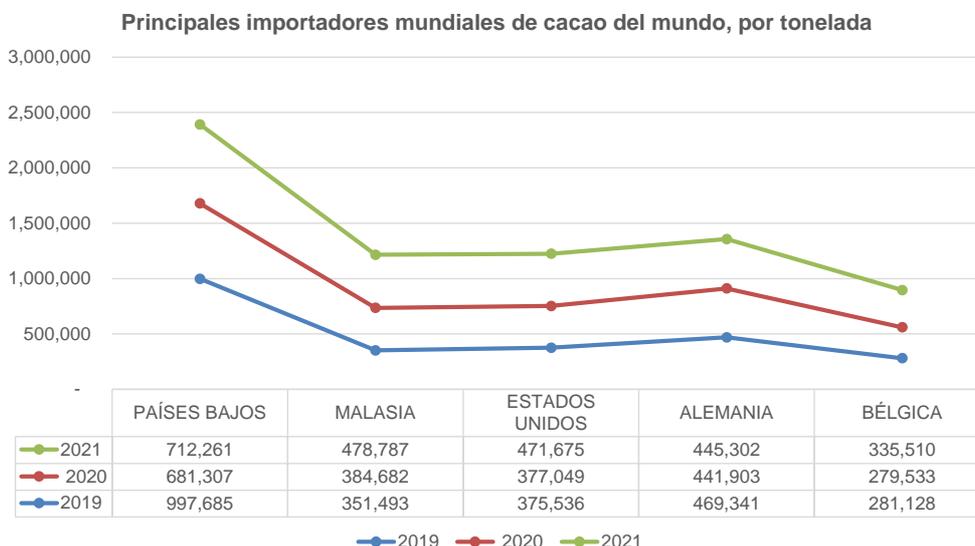
Tabla 1: Principales importadores de cacao en el mundo, por valor FOB

PRINCIPALES IMPORTADORES DEL MUNDO DE CACAO EN GRANO SUBPARTIDA 1801.00 MILLONES USD FOB					
PAÍS	2019	2020	2021	% Part . 2021	%TCPA 2019-2021
PAÍSES BAJOS	2,282	1,814	1,935	17.84%	-7.92%
ESTADOS UNIDOS	931	1,026	1,303	12.01%	18.30%
ALEMANIA	1,183	1,210	1,240	11.43%	2.38%
MALASIA	826	973	1,209	11.15%	20.98%
BÉLGICA	720	792	991	9.14%	17.32%
LOS DEMÁS PAÍSES	3,657	3,892	4,170	38.44%	6.78%
<b>TOTAL</b>	<b>9,599</b>	<b>9,707</b>	<b>10,848</b>	<b>100.0%</b>	<b>6.31%</b>

Fuente: Centro de Comercio Internacional, TradeMap

Elaboración: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP

Gráfico 1: Principales importadores de cacao en el mundo, por tonelada



Fuente: Centro de Comercio Internacional, TradeMap

Elaboración: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP

## 4.2 Países proveedores de cacao en grano a Estados Unidos

Los 3 principales proveedores de cacao al mercado de Estados Unidos durante el 2022 fueron: Costa de Marfil con una participación del 49.74%, seguido de Ecuador con el 19.07%, y Ghana 15.33%, y República Dominicana con 6.22%. Estos cuatro países representan el 90.35% de las importaciones totales de cacao para Estados Unidos.

Las importaciones han disminuido un 4.17%, en el periodo 2020-2022. Sin embargo, se observa mayor crecimiento de las importaciones de República Dominicana y Ghana en entre el periodo de 2021 a 2022. República Dominicana pasó de 47,178 miles de dólares a 58,609 miles de dólares.

Tabla 2: Principales proveedores de cacao en grano para Estados Unidos, miles USD CIF.

PRINCIPALES PROVEEDORES DE CACAO EN GRANO PARA ESTADOS UNIDOS MILES USD CIF					
PAÍS	2020	2021	2022	% Part . 2022	%TCPA 2020-2022
COSTA DE MARFIL	522,323	771,678	469,009	49.74%	-5.24%
ECUADOR	188,378	202,641	179,774	19.07%	-2.31%
GHANA	143,759	139,067	144,540	15.33%	0.27%
REPÚBLICA DOMINICANA	59,126	47,177	58,608	6.22%	-0.44%
LOS DEMÁS PAÍSES	113,290	142,300	91,004	9.65%	-10.37%
<b>TOTAL</b>	<b>1,026,876</b>	<b>1,302,863</b>	<b>942,935</b>	<b>100.00%</b>	<b>-4.17%</b>

Fuente: Centro de Comercio Internacional, TradeMap

Elaboración: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP

Tabla 3: Principales proveedores de cacao en grano para Estados Unidos, toneladas

PRINCIPALES PROVEEDORES DE CACAO EN GRANO PARA ESTADOS UNIDOS TONELADAS					
PAÍS	2020	2021	2022	% Part . 2022	%TCPA 2020-2022
COSTA DE MARFIL	193,155	277,404	171,098	49.77%	-5.88%
ECUADOR	70,960	77,639	70,364	20.47%	-0.42%
GHANA	51,256	47,616	52,250	15.20%	0.97%
NIGERIA	4,721	21,245	6,524	1.90%	17.55%
REPÚBLICA DOMINICANA	20,996	16,786	19,369	5.63%	-3.95%
LOS DEMÁS PAÍSES	35,961	30,752	24,196	7.04%	-17.97%
<b>TOTAL</b>	<b>377,049</b>	<b>471,442</b>	<b>343,802</b>	<b>100.00%</b>	<b>-4.51%</b>

Fuente: Centro de Comercio Internacional, TradeMap

Elaboración: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP

Según un Reporte de International Cacao Organization (ICCO), la caída de las exportaciones de cacao en grano es debido a la disminución de las actividades de molienda de cacao tanto en Canadá y Estados Unidos, sin embargo, las importaciones de todo el conjunto de cacao y sus derivados han crecido.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> COCOA MARKET REPORT January 2023 por ICCO, [https://www.icco.org/wp-content/uploads/ICCO-Monthly-Cocoa-Market-Report-January-2023\\_updated.pdf](https://www.icco.org/wp-content/uploads/ICCO-Monthly-Cocoa-Market-Report-January-2023_updated.pdf)

### 4.3 Análisis de Ecuador y sus competidores

#### ECUADOR

Estados Unidos es uno de los primeros mercados para el cacao ecuatoriano, con una participación de 18,77%. Las exportaciones de cacao a Estados Unidos **decrecieron** en un 6.2%, durante el 2020 al 2022 pasando de 77 mil toneladas a 68 mil toneladas. Sin embargo, durante el mismo periodo se puede observar un crecimiento en las exportaciones de cacao orgánico certificado ya que paso de 11 toneladas a 557 toneladas.

Tabla 4: Principales destinos de las exportaciones de cacao ecuatoriano, miles USD FOB

PRINCIPALES DESTINOS DE LAS EXPORTACIONES DE CACAO ECUATORIANO MILES USD FOB					
PAÍS	2020	2021	2022	% Part . 2022	%TCPA 2020-2022
ESTADOS UNIDOS	198,165	181,468	162,933	18.77%	-9.32%
INDONESIA	193,122	160,023	152,037	17.52%	-11.27%
MALASIA	124,986	94,707	167,739	19.33%	15.85%
PAÍSES BAJOS	68,780	91,700	89,799	10.35%	14.26%
MÉXICO	37,296	72,173	65,659	7.57%	32.68%
LOS DEMÁS PAÍSES	194,042	219,387	229,670	26.46%	8.79%
<b>TOTAL</b>	<b>816,392</b>	<b>819,457</b>	<b>867,838</b>	<b>100.00%</b>	<b>3.10%</b>

Fuente: Banco Central del Ecuador, <https://www.bce.fin.ec/>

Elaboración: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP

Tabla 5: Exportaciones de ecuatoriano, por tipo

EXPORTACIONES DE CACAO ECUATORIANO, POR TIPO TONELADAS					
TIPO CACAO	2020	2021	2022	% Part . 2022	%TCPA 2020-2022
ORGÁNICO CERTIFICADO	11	118	557	0.8%	616.63%
LOS DEMÁS	77,053	72,608	67,216	99.0%	-6.60%
TOSTADO	100	122	102	0.2%	0.92%
<b>TOTAL</b>	<b>77,164</b>	<b>72,848</b>	<b>67,875</b>	<b>100%</b>	<b>-6.21%</b>

Fuente: Banco Central del Ecuador, <https://www.bce.fin.ec/>

Elaboración: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP

## COSTA DE MARFIL

Durante el 2021, el principal destino del cacao de Costa de Marfil fue Países Bajos con una participación del 18.45%. Sin embargo, en segundo lugar, se encuentra muy cerca Estados Unidos, que tiene una participación de 17.88%.

Las exportaciones de cacao a Estados Unidos, **crecieron** en un 33.13%, durante el 2019 al 2021, pasó de un valor de 436,660 miles de dólares a 773,889 miles de dólares.

Tabla 6: Principales destino de exportaciones de cacao de Costa de Marfil, miles USD FOB

PRINCIPALES DESTINOS DE LAS EXPORTACIONES DE CACAO DE COSTA DE MARFIL MILES USD FOB					
PAÍS	2019	2020	2021	% Part . 2021	%TCPA 2019-2021
PAÍSES BAJOS	875,562	745,291	798,659	18.45%	-4.49%
ESTADOS UNIDOS	436,660	500,250	773,889	17.88%	33.13%
BELGICA	396,961	500,808	671,051	15.51%	30.02%
MALASIA	343,570	334,843	471,913	10.90%	17.20%
ALEMANIA	299,443	334,825	306,782	7.09%	1.22%
LOS DEMÁS PAÍSES	1,223,220	1,212,535	1,305,554	30.17%	3.31%
<b>TOTAL</b>	<b>3,575,416</b>	<b>3,628,552</b>	<b>4,327,848</b>	<b>100.00%</b>	<b>10.02%</b>

Fuente: Centro de Comercio Internacional, TradeMap

Elaboración: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP

## GHANA

Durante el 2021, el principal destino para las exportaciones fue Países bajos con una participación del 13.52%. Estados Unidos fue el cuarto lugar de destino con una participación del 7.73%.

Las exportaciones de cacao de Ghana a Estados Unidos, tuvieron una disminución de 12.37% durante el periodo 2019-2021, pasando de exportar 181,112 miles de dólares a 139,067 miles de dólares.

Tabla 7: Principales destino de exportaciones de cacao de Ghana, miles USD FOB

PRINCIPALES DESTINOS DE LAS EXPORTACIONES DE CACAO DE GHANA MILES USD FOB					
PAÍS	2019	2020	2021	% Part . 2021	% T CPA 2019-2021
PAÍSES BAJOS	315,874	187,520	243,337	13.52%	-12.23%
MALASIA	130,053	124,119	231,706	12.87%	33.48%
BÉLGICA	94,992	117,742	176,157	9.79%	36.18%
ESTADOS UNIDOS	181,112	143,759	139,067	7.73%	-12.37%
FRANCIA	115,657	124,354	127,795	7.10%	5.12%
LOS DEMÁS PAÍSES	733,788	775,493	881,902	49.00%	9.63%
<b>TOTAL</b>	<b>1,571,476</b>	<b>1,472,987</b>	<b>1,799,964</b>	<b>100.00%</b>	<b>7.02%</b>

Fuente: Centro de Comercio Internacional, TradeMap (Datos espejo)

Elaboración: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP

#### 4.4 Análisis logístico de Ecuador y sus competidores

El comercio cacao en grano, ya crudo o tostado en Estados Unidos se comercializa en grandes cantidades, por lo tanto, la mayoría de las importaciones se realizan vía marítima. El principal puerto de destino para las cargas de cacao en grano es el Puerto de Filadelfia.

El 99% de las exportaciones de cacao en grano ecuatoriano al mundo se realizan vía marítima. El tráfico marítimo concentra en los puertos de Guayaquil. Ecuador cuenta con una pequeña ventaja por tener una mayor cercanía especialmente para los puertos que están en el pacífico de Estados Unidos.

Tabla 8: Tiempo de tránsito por país

ORIGEN	DESTINO	TIEMPO DE TRÁNSITO
ECUADOR-GUAYAQUIL	EEUU-FILADELFIA	12 DÍAS
COSTA DE MARFIL- SAN PEDRO		14 DÍAS
GHANA-TEMA		15 DÍAS
ECUADOR-GUAYAQUIL	EEUU-NEW YORK	13 DÍAS
COSTA DE MARFIL- SAN PEDRO		14 DÍAS
GHANA-TEMA		15 DÍAS
ECUADOR-GUAYAQUIL	EEUU-SAN FRANCISCO	11 DÍAS
COSTA DE MARFIL-SAN PEDRO		24 DÍAS
GHANA-TEMA		25 DÍAS

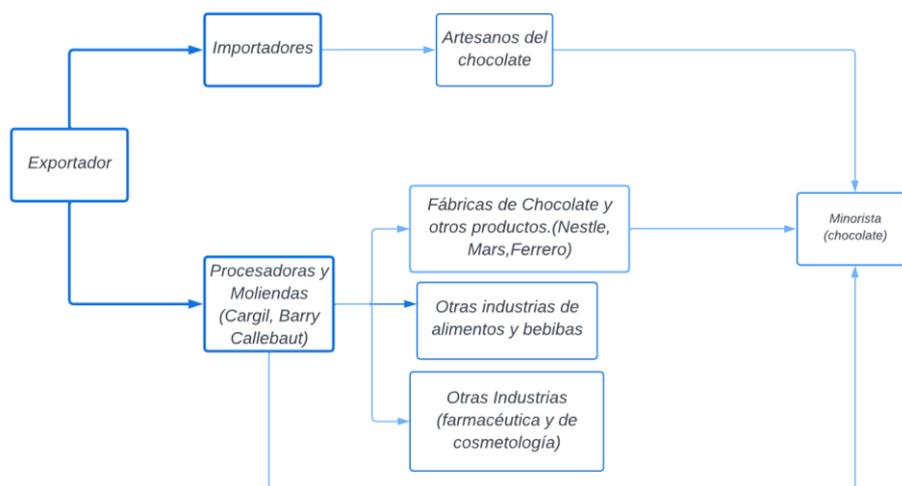
 Fuente: Searates, <https://www.searates.com/es/services/distances-time/>

Elaboración: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP

## 5. CANALES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El cacao por ser una materia prima, va principalmente a empresas refinadoras donde se elabora diversos productos a partir de este, para después vender los semielaborados tanto a la industria de confitería, cosmética, y también de alimentos y bebidas. También ciertas empresas de elaboración de chocolates y otros productos con cacao adquieren directamente los granos para la elaboración de sus productos.

Imagen 1: Formas de comercialización de cacao en grano en Estados Unidos



*Elaboración: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP*

### **Importadores**

Dentro de este segmento, los importadores se proveen de granos de diferentes orígenes y tienen una amplia base de clientes. En algunos casos pueden también elaborar semielaborados. Sus principales funciones son la de manejar el riesgo, servicio logístico de documentación. Se pueden especializar en nichos como orgánico, de un lugar en particular, certificado, cacao de especialidad, y generalmente estos mantienen contacto directo con los exportadores. En este nicho hay mayoritariamente pequeños y medianas empresas. En Estados Unidos, están por ejemplo **Meridian Cacao Co.**, **A&D trading**, **Uncommon Cacao**. Algunas de estas empresas también tienen semielaborados. La empresa más grande comerciante de cacao en Norteamérica es **General Cocoa Company (SUCDEN)**.

### ***Procesadora o Moliendas***

Actualmente, es el principal mercado para el comercio de cacao en grano en el mundo. La mayoría de estas empresas son multinacionales, que tienen sus actividades integradas ya que hacen el papel tanto de exportadores, como de importadores y por supuesto de procesar el cacao, ya que tienen filiales en los países productores de cacao. En Estados Unidos, hay empresas internacionales que han establecido plantas para el procesamiento de cacao como Olam, Barry Callebaut, GCB Cocoa, ECOM. También están las empresas estadounidenses como Cargill, Bloomer Chocolate Co. (Fue adquirida por el grupo Fuji Oil).

Dentro de este segmento, estas empresas pueden dedicarse solamente a elaborar semielaborados ya sea cacao en polvo, manteca o licor de cacao. Igualmente, puede ser que decidan elaborar productos finales. En algunos casos, hacen ambas.

### ***Fabricantes de Chocolate***

Son empresas que se dedican especialmente a la venta de productos finales, chocolate, entre otros confites con cacao. La mayoría compra ya insumos semielaborados, pero algunas empresas han desarrollado programas para abastecerse directamente de los lugares de origen, con el fin de mejorar la trazabilidad del producto y asegurarse buenas prácticas, algunos también tienen alianza con terceras empresas para abastecerse de materia prima, pero que puedan demostrar la trazabilidad del producto. Por ejemplo: Mars, Nestle, Lindt, Mondelez.

### ***Chocolate Artesanal***

Es un segmento especializado, pues son pequeños fabricantes de chocolates los cuales pueden entrar en la categoría bean- to-bar y que se abastecen de cacao en grano directamente de asociaciones de agricultores, pero no todos pueden hacer esto, por lo cual la mayoría prefiere abastecerse de importadores especializados. Por ejemplo: Dandelion, Scharffen Berger, Acalli Chocolate, Dick Taylor, Goodnow, Vosges, Theo Chocolate.

## **6. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN COMERCIAL**

### ***6.1 Promoción al consumidor***

- Una buena alternativa para dar a conocer las propiedades y calidad del cacao son los concursos como [Cacao Excellence](#), ya que en este participan diferentes variedades de cacao de todos los continentes, por lo cual, obtener un reconocimiento puede ayudar a generar una buena reputación para el producto.
- Una buena opción, es colaborar con maestros chocolateros internacionales, para que de esta manera ellos promocionen el uso que se le puede dar al grano.

Asimismo, el podrá destacar las características del grano y porque es el más ideal para un determinado uso.

- Dentro de su página web o través de redes sociales mostrar las prácticas de cosecha, fermentación, y secado para que los clientes puedan observar el proceso, de igual manera, mostrar sus certificaciones y los agricultores con los que trabajan. También, es muy importante especialmente en el segmento de cacao de especialidad (cacao arriba para Ecuador), contar la historia que hace a este cacao especial.

## **6.2 Ferias comerciales y eventos B2B – 2022**

Las ferias comerciales y otros eventos B2B ofrecen grandes oportunidades para promocionar los productos. Para cacao en grano, no hay muchas ferias o eventos, porque generalmente están enfocadas en elaborados de cacao.

Una alternativa es la conferencia organizada por la Asociación de Comerciantes de Cacao de América en Estados Unidos, llamada “**International Cocoa Conference**”. Este es un evento que busca reunir a los diferentes participantes en el mundo del chocolate y cacao con el fin de aprender, se tratan temas como demanda y oferta de cacao, logística, temas de cambio climático, etc. Además, también es una buena oportunidad para hacer networking.

Este evento se realizó desde el 7-10 de marzo del 2023.

También, se podría ingresar en ferias, pero para el nicho de cacao o sus derivados orgánicos:

**Biofach America:** que es una de las principales ferias para productos orgánicos en el mundo. En Estados Unidos, la feria se realizará entre el **21-23 de septiembre** del 2023 en Philadelphia. Esta feria se hace en conjunto con la de **Natural Products Expo West**.

## **7. BARRERAS ARANCELARIAS Y NO ARANCELARIAS**

### **7.1 Barreras arancelarias**

El cacao en grano ingresa con 0% arancel a la Estados Unidos, por lo cual existe igualdad de condiciones para los competidores.

Tabla 9: Tarifa arancelaria de países proveedores de cacao para Estados Unidos

TARIFA ARANCELARIA AÑO 2023	
PAÍS	ARANCEL
COSTA DE MARFIL	0%
ECUADOR	0%
GHANA	0%

Fuente: United States International Trade Commission (USITC)

Elaboración: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP

## 7.2 Barreras no arancelarias

### Regulaciones para el control de residuos de plaguicidas

Las importaciones de productos de origen vegetal deben cumplir con los Niveles Máximos de Residuos de plaguicidas (MRL por sus siglas inglés) establecidos por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), para proteger a los consumidores de la exposición a niveles inaceptables de residuos de pesticidas.

Los MRL específicos para materias primas pueden encontrarse de manera más sencilla [en la base de datos recomendada por la USDA](#). También, revisar [The Electronic Code of Federal Regulations](#), para una información más actualizada sobre el tema de residuos de plaguicidas.

En los últimos años, el porcentaje de cadmio presente en los granos de cacao se ha vuelto un problema para este producto, puesto que, una ingesta excesiva de cadmio puede afectar a la salud de las personas, por lo cual los gobiernos especialmente en Europa han establecido niveles máximos para los semielaborados de cacao. Asimismo, en Estados Unidos, el estado de California bajo la proposición 65 controla los niveles de este producto en los chocolates<sup>5</sup>. Se menciona que existe mayores niveles de cadmio en los países de latino américa por las condiciones del suelo y la variedad de cacao.

## 8. PRECIOS

El precio del cacao es volátil y cambia diariamente, está ligado a la Bolsa de Valores de Nueva York y Londres, este es generalmente para el cacao “ordinario”, ya que también el precio va a fluctuar de acuerdo a su calidad y su variedad. [La Organización](#)

<sup>5</sup> Proposición 65 de California y sus efectos en el mercado de chocolate, <http://bit.ly/3EAd3CI>

[Internacional de Cacao](#) (ICCO, por sus siglas en inglés), realizan reportes mensualmente sobre el precio del cacao en la bolsa de valores.

De igual manera, factores como: origen cacao, si es orgánico o no, las certificaciones, permiten acceder a mejores precios. Dentro de la certificación Fairtrade, se establece un precio mínimo que es de USD 2,700.

A continuación, se muestra los precios promedios referenciales del cacao en el 2022:

Tabla 10: Precios referenciales de cacao

INDICADORES	PRECIO POR TONELADA 2022
LONDON COCOA FUTURES (£)	1,812- 2,149
NEW YORK COCOA FUTURES (US\$)	2,459 - 2,778

Fuente: *Internacional Cocoa Organization (ICCO)*

Elaboración: *Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP*

Tabla 11: Variación de precios según tipo de cacao

TIPO DE CACAO	PRECIO
CON CERTIFICACIÓN RAINFOREST ALLIANCE	NY O LONDON ICE + USD 100 por tonelada
ORGÁNICO	NY O LONDON ICE + USD 300 por tonelada
ORGÁNICO PREMIUM* (de especialidad)	NY O LONDON ICE + USD 300 por tonelada (orgánico) + USD 100 - USD 300 por calidad premium

Fuente: *Reporte Global Cacao Market Study por Improving Economies for Stronger Communities (IESC)*

\*Se entiende por cacao orgánico premium aquel que tiene una alta calidad, secado en sol y un buen perfil sensorial (generalmente del tipo criollo o trinitario)

Elaboración: *Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP*

## 9. CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES

### 9.1 Conclusión

El cacao sigue siendo uno de los principales productos exportados hacia el mercado de Estados Unidos, puesto que en este país tienen un alto consumo de chocolates. Por ello, la industria procesadora demanda este producto para realizar semielaborados y venderlos a los fabricantes de chocolates. Los principales proveedores de cacao para Estados Unidos, están concentradas en 3 principales

países que es Costa Marfil, Ecuador y Ghana, estos representan más del 80%. No obstante, en los últimos años República Dominicana ha tenido una mayor presencia en el mercado estadounidense.

En los últimos años se ha observado una disminución en el comercio mundial de cacao. En Estados Unidos, en el período 2020-2022 disminuyó un 4.17%, pasó de USD 1,026,876 miles de dólares a USD 942,935 miles de dólares, esto debido a la reducción de actividades de procesamiento de cacao de 8% año tras año. Sin embargo, ciertos países tuvieron un incremento en sus exportaciones de cacao como fue el caso de Ghana y República Dominicana. En el caso de Ecuador las importaciones de 2020 a 2022 decrecieron un 2.31%, pasando de USD 188,378 miles de dólares a USD 179,774 miles de dólares.

En cuanto a temas arancelarios, el cacao tiene una tarifa arancelaria del 0%, por lo cual, existe una igualdad de condiciones para todos los competidores. Sin embargo, hay considerar otros aspectos como la calidad del grano, el nivel de moho en ello, los niveles máximos de plaguicidas, y, actualmente el tema también de cadmio que afecta principalmente a los granos de sudamérica, ya que son factores importantes para la exportación de esta materia prima.

## 9.2 *Recomendaciones*

- Se debe garantizar buenas prácticas en el proceso de fermentación y secado del grano para que este llegue en óptimas condiciones, ya que este es un factor esencial a la hora de exportar el producto porque está sujeto a revisión y de no cumplir con los requerimientos necesarios el producto no va poder ingresar al mercado.
- Los exportadores de cacao deben estar a atentos a los reglamentos para el control de niveles máximos de residuos de plaguicidas, porque es uno de los principales retos al momento de exportar esta materia prima.
- Si bien no es tan fácil conseguir una mitigación de los niveles de cadmio porque las plantas de cacao lo absorben de manera natural del suelo, se debe mantener dentro de los niveles permitidos.
- La tendencia por productos orgánicos cada vez tiene un peso más importante en el comercio de cacao, por lo cual debemos tomar en consideración esta oportunidad para incursionar en un nuevo segmento de mercado el cual nos permite mayor competitividad y mejores precios.
- Un mayor fortalecimiento en la promoción y prácticas para el segmento de cacao fino de aroma, ya que existe un crecimiento de cacao de especialidad en los mercados. Asimismo, es un factor diferenciador, en comparación a los otros países.

## 10. REFERENCIAS

- Online Freight Shipping & Transit Time Calculator at Searates.com. (n.d.). SeaRates.com. Retrieved June 16, 2022, from <https://www.searates.com/es/services/distances-time/>
- COCOA MARKET REPORT January 2023. (2023, febrero). International Cocoa Organization (ICCO). Recuperado 26 de febrero de 2023, de [COCOA MARKET REPORT January 2023. \(2023, febrero\). International Cocoa Organization \(ICCO\). Recuperado 26 de febrero de 2023, de https://www.icco.org/wp-content/uploads/ICCO-Monthly-Cocoa-Market-Report-January-2023\\_updated.pdf](https://www.icco.org/wp-content/uploads/ICCO-Monthly-Cocoa-Market-Report-January-2023_updated.pdf)
- Global Cocoa Market Study Report. (2021, 15 noviembre). Improving Economies for Stronger Communities (IESC). <https://iesc.org/2021-global-cocoa-market-studies/>
- Organic Coco Market Outlook (2022-2032). (s. f.). Future Market Insights. Retrieved January 26 from <https://www.futuremarketinsights.com/reports/organic-cocoa-market>